

Feines Kümmelgebäck



Teig

250 g Mehl
1 Tl Salz
½ Tl Backpulver
125 g Butter
6 El Sauerrahm
1 Msp Curry

zum Bestreuen

1 Ei
Kümmel
gekörntes Salz

Gebröselten Mürbteig mit Mehl, Salz, Backpulver, Butter, Sauerrahm und Curry auf der Arbeitsfläche herstellen und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

Teig portionsweise messerrückendick ca. 3-4 mm auswellen, mit beliebigen Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Kümmelgebäck mit Eigelb bestreichen, mit Kümmel und gekörntem Salz bestreuen, dann nochmals kaltstellen.

Anschließend bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 8-10 Minuten hellgelb backen.